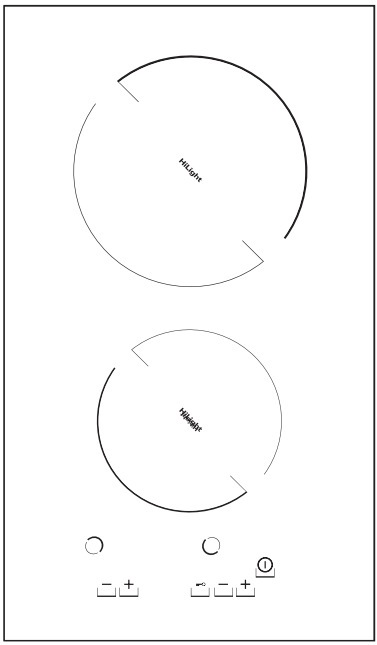


PBP2VQ203F

OPERATING MANUAL

CERAMIC PLATE WITH TOUCH CONTROL.....2

MODE D'EMPLOI

TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE A COMMANDE PAR TOUCHES TACTILES.....21

GEBRUIKERSHANDLEIDING

VOOR EEN KERAMISCHE PLAAT MET SENSORBESTURING.....41

IOAA-392
(07.2007/1)

By reading this Manual you will become a conscious user of ceramic plate, a technologically advanced cooking appliance.
Ceramic plate has been designed by a team of engineers and technicians from Research and Construction Department using the latest technical knowledge and modern electronic tools. Ceramic plate responds to the market demand for reliability, functionality, easy operation and design of cooking appliances.

Before packing each produced plate is thoroughly tested for safety and performance on our testing stations.

Please read this Operating Manual carefully before using your ceramic plate for the first time. Observe all instructions and suggestions as only thus you will ensure proper operation and safe use of your plate.

Keep this Manual in a safe place within reach for further consultation. Observe all instructions and suggestions given in this Instruction Manual to avoid accidents.

Note!
Operate the appliance only after reading / understanding this Manual.

The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

The producer reserves a right to implement changes having no impact on the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Basic information....2
Safety instructions....4
Saving energy 5
Unpacking....6
Disposing of the device 6
Description of the appliance....7
Installation....8
Operation 9
Control panel....10
Switching on the heating plate 10
Switching on a heating field 11
Setting the heating power....11
System of automatic reduction of heating power 12
Switching off the entire heating plate 12
Switching off one heating field 12
Locking function 13
Locking the heating plate 13
Unlocking the plate 13
Indicator of residual heating of the plate 13
Reduction of working time 14
Cleaning 15
Emergency procedure....17
Technical data....19
Warranty 19

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using the ceramic plate for the first time read the Operating Manual carefully as thus you can ensure safe operation and avoid damage to the plate.
- If the ceramic plate is operated near a radio, TV set or other emitting device, please check whether the touch panel works correctly.
- The ceramic plate should be installed by a qualified electrician.
- Do not install the plate near refrigerating devices.
- The furniture the plate is fitted in should be resistant to temperatures up to 100°C. The requirement applies to the veneer, plastic surfaces, glues and varnishes.
- The plate can be used only after it has been fitted into furniture, as only thus you will be protected from accidental contact with live components.
- Electric appliances can be repaired only by qualified specialists. Unprofessional repairs may compromise the safety of the appliance.
- The appliance is disconnected from the mains only when the mains plug is pulled out from the socket or when the fuse has been switched off ..
- Do not allow children to come near the plate when in operation, as they can push the hot pots down and get burnt.
- When switched on the hotplates quickly become hot. To avoid unnecessary power consumption, switch them on only after putting a cooking pot on them.
- A residual temperature indicator built-in into the electronic system tells you whether the hotplate is still switched on and whether it is still hot .
- All the settings made before power switch-on are cancelled if power supply is cut. Proceed cautiously once the power is restored. 'H' residual heat indicator will glow as long as the heating zones are hot. Additionally, lock key symbol is on, as at initial start-up.
- If the mains socket is located near a hotplate, please make sure that the supply cord does not touch the hot places.
- Do not leave the plate unattended when cooking on fats and oils as they create fire hazard.
- Do not use plastic pots or containers made from aluminium foil as they melt in high temperatures and may damage the ceramic plate.
- Sugar, citric acid, salt etc., both in liquid and solid state as well as plastic should not get into contact with a hot hotplate.
- If through carelessness, sugar or plastic gets on a hot hotplate, you may not switch the plate off but scrape away sugar or plastic using a sharp scrapper. Protect hands from burns.
- Use only flat-bottom pots and saucepans on your ceramic plate, without sharp edges or burrs as otherwise the plate may get permanently damaged.
- The heating surface of the ceramic plate is resistant to thermal shock. It is neither hot nor cold-sensitive.
- Avoid dropping objects on the plate. A point hit, for example a falling bottle with spices, may in unfavourable circumstances lead to cracks and splits appearing on your ceramic plate.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Boiled over residuals of food may penetrate the damaged places and get to the live components of the ceramic plate.
- Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate immediately disconnect it from the mains. In order to do so, switch off the fuse or pull out the mains plug from the socket. Call the Customer Service.
- Please observe the maintenance and cleaning guidelines. Should you fail to proceed in compliance with the provided guidelines, you will lose your warranty rights.
- Do not use the surface of the plate as a carving board or a working top.
- It is recommended that metal objects like knives, forks, spoons and lids are not left on the ceramic plate as they can become hot.
- **Do not fit the plate over a cooker without a fan, dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.**

SAVING ENERGY

Everybody who properly uses energy not only saves money but also consciously acts in aid of the natural environment. So let's save electric energy by:

- **Using proper cookware.**
  Pots and pans with flat and thick bottom help to save up to one-third of electric energy. Remember about the lid as otherwise the consumption of energy quadruples!
- **Maintaining hotplates and pot bottoms clean.**
  Dirt obstructs the transfer of heat – heavily burnt food residuals often can be cleaned only with chemicals harmful to the environment.
- **Avoiding necessary "peeping into pots".**
- **Not using the plate near refrigerators / freezers.**
  As the consumption of energy unnecessary rises.

UNPACKING

The appliance is protected from damage during transportation by its packaging. After unpacking please dispose of the packing materials in a manner creating no risk to the environment.
All materials used for packing are harmless to the natural environment, can be recycled in 100% and have been identified with appropriate symbol.

Note! Packing materials (polyethylene bags, pieces of polystyrene etc.) should be kept away from children during unpacking.

DISPOSING OF THE DEVICE

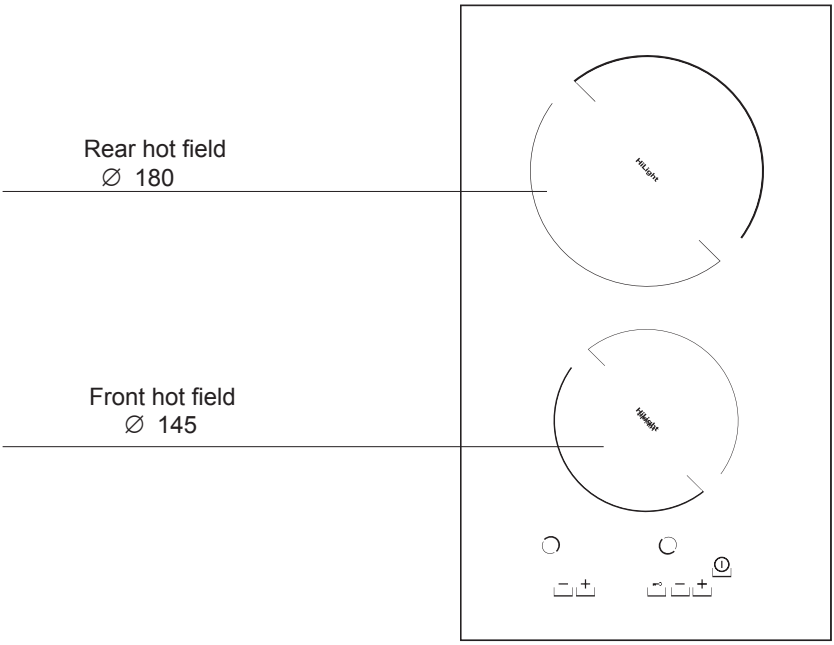
When disposing of the device, do not bring it to regular municipal waste containers. Instead, bring it to electrical and electronic waste recycling and reuse center. A relevant label has been put on the device, its instructions manual, or on the package.

The device has been manufactured of recyclable materials. By bringing old device to recycling collection center, you show that you care about nature.

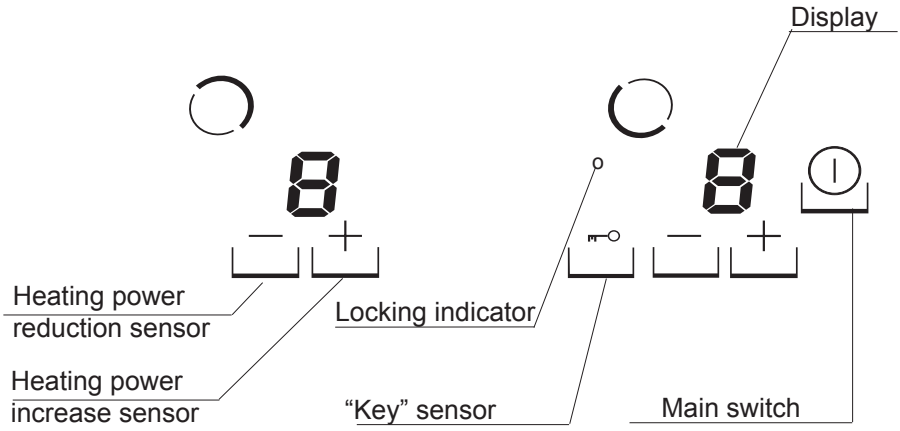
Ask your local environmental care authority for information on location of such facilities.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of PBP2VQ203F plate



Control panel



INSTALLATION

Installing the plate

- prepare the place (opening) in the top of the furniture element according to the dimensions shown in the assembly drawing (Fig. A)
- connect the plate equipped with a power cord 1,5 m long with a plug containing a protective pin
- remove the cover of the double-sided self-adhesive tape attached to the plate edge
- clean the furniture top of dust, place the plate in the opening and press to the top
- fill the crevice between the furniture top and the pane with silicone (Fig. B)
- the minimum free space to be left under the ceramic plate is 80 mm.

Fig. A

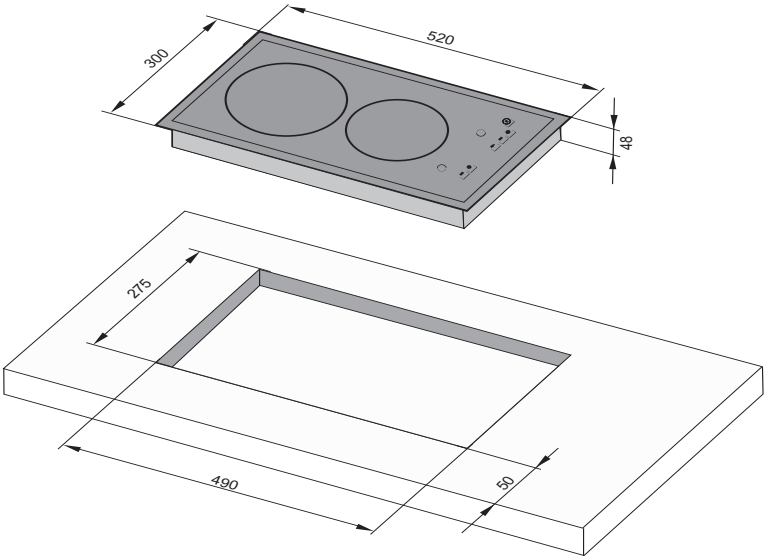
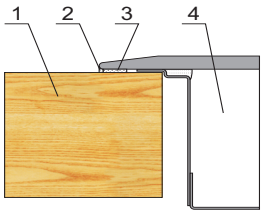


Fig. B



1 - table top
2 - silicone
3 - double-sided adhesive tape
4 - ceramic plate

OPERATION

Before first use

- carefully clean the ceramic plate treating it as a glass surface
- when used for the first time the plate can give off a bit of a smell so switch on the ventilation system or open the window
- operate the plate observing the safety instructions.

The ceramic plate is equipped with sensors operated by touching the marked areas with finger.
Every touch of a sensor is confirmed with a sound.

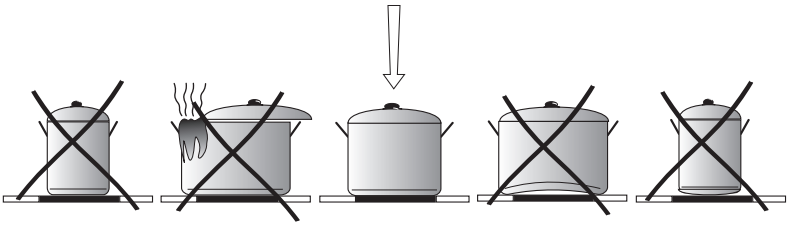
When switching the plate on and off and increasing / reducing the heating power always **touch only one sensor**. If you touch several sensors at the same time (with the exception of switching off the hotplate or the clock), the system will ignore the entered settings and, should you keep touching the sensors for a long time, will emit a fault signal.

Proper utensils for cooking

There are specially tested utensils for cooking and frying on ceramic plate cookers. It is important to proceed in accordance with the instructions of their manufacturers.
Cooking dishes with aluminium or copper bottoms may cause metallic discolorations, very difficult to remove. You should be particularly careful with enamelled dishes which may cause permanent damage after accidental boiling away of their contents. In order to obtain optimum power consumption, optimum cooking time and to avoid burning of boiling over food on the plate surface, it is necessary to conform to the following instructions.

Dish bottom:

Cooking/frying dishes should have stable, flat bottoms, since bottoms with sharp rims, burrs and charred food remains may scratch the ceramic plate and act on it like abrasive material! When the plate is cool it is allowed to use pots with slightly concave bottoms, since they absorb the heat from the heating plate in an optimum way.



OPERATION

Pot size:

The diameter of pot and pan base should correspond to the diameter of the heating element of the plate as closely as possible.

Pot cover:

A cover on a pot prevent the heat from escaping, therefore it shortens the heating time and reduces power consumption.

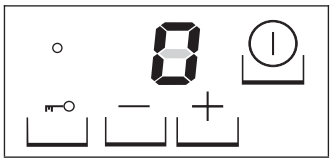
Control panel

A short buzz will confirm that the hob is connected to its power supply. Additionally, a hob lock key signal will glow. To switch heating zones on, touch the lock button until the lock LED goes off.

Note!
Do not put any objects on the area of the sensors (a fault can be trigged), always keep them clean.

Switching on the heating plate

When the heating plate is off, all its heating fields are disconnected and the indicator lights are not on.
You can switch on the heating plate by touching the main sensor – all indicators show “0” for ten seconds. You can set then the required heating power level using sensors (+) and (-) (see **Setting the heating power**).



If no sensor setting is changed during the 10 second period, the heating plate switches off.

OPERATION

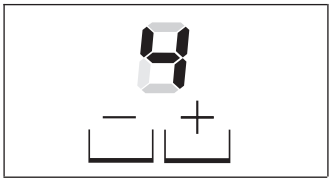
Switching on a heating field

When the heating plate is on (at least one heating field on) you can switch on another field pressing the appropriate sensor (+) or (-).You can set then the required heating power level using sensors (+) and (-) (see **Setting the heating power**).

If no sensor setting is changed during the 10 second period, the heating field switches off.

Setting the heating power

While the indicators show “0” you can set the heating power using sensors (+) and (-).
If you do not want the automatic heating power reduction system to be activated, start selection of the heating power level by using sensor (-) (indication of the heating power “4”, the decimal point does not light on).
From there you can gradually reduce the heating power using sensor (-) or increase it using sensor (+). If, on the other hand, you want the automatic heating power reduction system to be activated, start selection of the heating power level by using sensor (+) (see **System of automatic reduction of heating power**).



OPERATION

System of automatic reduction of heating power

Each heating field is equipped with a system of automatic reduction of heating power. When the system is activated, the heating field is switched on at full power for the time depending on the selected heating power level, then it is switched to that selected heating power level.
You activate the automatic heating power reduction system by starting selection of the heating power level with sensor (+). In that case the heating power level (“9”) is displayed with its decimal point on.
If you continue selecting the heating power level within the next 10 seconds by touching sensor (-), the automatic heating power reduction system gets activated, and the decimal point remains visible during the entire period of its operation.

Level of heating power	Working time in minutes
1	1
2	2,40
3	4,40
4	5,20
5	6,20
6	1
7	2,40
8	2,40
9	-

If any of the sensors is touched after the period of 10 seconds, the decimal point is off and the automatic heating power reduction system does not activate.

If you do not want the automatic heating power reduction system to be activated, start selection of the heating power level by using sensor (-) (the decimal point does not light on).

Switching off the entire heating plate

The heating plate is on if at least one of its heating fields is on.
You can switch off the entire heating plate by pressing the main sensor; this operation activates the residual heating indicator.

Switching off one heating field

You can switch off one heating field any time by touching simultaneously sensors (+) and (-). The display shows “0” and “H” in turn. The residual heating indicator “H” is activated.

OPERATION

Locking function

Activate lock with key button . The lock will prevent unauthorized modifications of zone settings, and will protect the hob from being accidentally switched on by children or pets. If you lock the plate when all the hotplates are switched off the plate will be protected from unintentional switching on and can be operated only when unlocked.

The lock activates automatically once the power is restored after a power cut.

Locking the heating plate

In order to lock the heating plate touch the lock sensor until the lock indicator lights on. The beginning and the end of pressing the sensor are indicated by a short acoustic signal.

Unlocking the heating plate

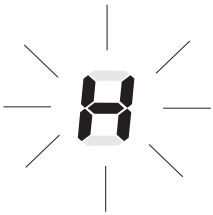
In order to unlock the heating plate touch the lock sensor until the lock indicator turns off. The end of pressing the sensor is indicated by a short acoustic signal.

Indicator of residual heating of the plate

Switching off of a hot heating field is indicated by “H” which means: “the heating field is hot!”

Do not touch the hotplate or put heat-sensitive objects on it when the “H” letter is displayed as you can burn yourself or the object!

If the indication goes out you can touch the hotplate but have to bear in mind that it still does not have ambient temperature.



During the supply voltage drop the „H“ is no more shown. In spite of this the hot fields can be still hot!

Important! If the cooking plate is started again after the renewed switching on or after the supply voltage drop, a short „self-test” will be performed. The „H” will be displayed on the residual heat indicator during about 45 to 60 minutes. The indication of residual heat is not based on the measurement of a value, but on the calculation depending on the operating time of hot fields. After the pause caused by the supply voltage drop the highest possible temperature and the longest cooling time are taken into account and therefore the indication time is so long lasting.
This is of no importance for the further operation of the cooking plate.

Reduction of working time

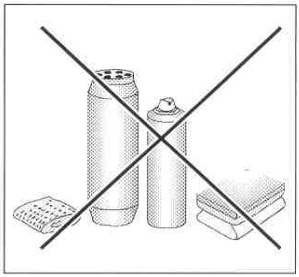
In order to increase its reliability the heating plate has been equipped with the working time reduction device for each of its heating fields. The maximum working time is set according to the recently selected heating power level.
If you do not change the heating power level for a long time (see table), the heating field is automatically switched off and the residual heating indicator activated. However, you can switch on and use individual heating fields any time in accordance with the instructions for use.

Heating power level	Maximum working time in hours
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

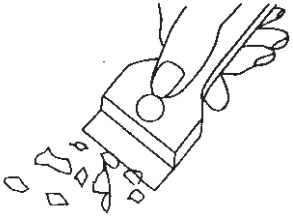
Daily cleaning and proper maintenance have crucial impact on the durability of your ceramic plate.

Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges. Also do not use steam cleaning devices.



Cleaning the plate after every use

- Wipe off slight, not-burnt patches of dirt using damp cloth without cleaning agent. Washing liquid can cause blue discoloration to appear on the plate. The stains often cannot be removed after first cleaning, even if special cleaning agents are used.
- Remove larger patches of dirt, strongly sticking to the plate using sharp scrapper and wipe off the surface with a damp cloth.



Cleaning scrapper

Removal of stains

- **Light pearly stains (aluminium residues)** can be removed from cooled plate using special cleaning agents. Calcareous residues (i.e. boiled over water) can be removed with vinegar or special cleaning agents.
- Do not switch off the hotplate when removing sugar, sugar-containing dishes, plastic or aluminium foil! Immediately scrape off the residuals (when still hot) from the hotplate using a sharp scrapper. When the dirt is removed you can switch off the plate and after cooling it down clean it again using special cleaning agents.

Special cleaning agents can be bought in supermarkets, special electromechanical shops, drugstores and shops with kitchen appliances. Sharp scrappers can be bought in DIY shops, shops with building tools and painting accessories.

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Never apply cleaning agent on a hot hotplate. Leave the cleaning agent to dry and then wipe it off with a damp cloth. Any residuals of cleaning agents should be wiped off with a damp cloth before the next heating as otherwise they can have caustic effect.

Failure to observe the ceramic plate maintenance instructions can result in losing your warranty rights!

Attention!
If from any reason you are not able to control the switched on plate, switch off the main switch or screw out the fuse and call the Customer Service.

Attention!
Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate, immediately disconnect the plate from the mains (by switching off the fuse or unplugging the plug) and call the Customer Service.

EMERGENCY PROCEDURE

Every time when emergency situation occurs you should:
- switch off the working assemblies of the plate
- disconnect power supply
- call in the service
- as some minor faults can be removed by the user in accordance with the below specified instructions, before calling the Customer Service please go through the Table checking every point.

PROBLEM	CAUSE	ACTION
1.The appliance is not working	- power supply failure	-check the in-house electric system fuse, replace if necessary
2. The appliance does not respond to the entered settings	-control panel has not been switched on - sensors have been touched for less than one second - several sensors have been touched at the same time	- switch it on - touch the sensors for a bit longer - always touch only one sensor (except when switching off a hotplate)
3.The appliance does not respond and emits a short signal	- children lock has been activated	- switch off the children lock
4.The appliance does not respond and emits a long signal	-improper operation (improper sensors have been touched or proper sensors have been touched for too short time - covered or dirty sensor (sensors)	- again activate the plate - uncover or clean the sensors
5.The whole appliance switches off	- no settings have been entered within 10 seconds from switching the plate on - covered or dirty sensor (sensors)	- again switch on the control panel and immediately enter the settings - uncover or clean the sensors
6. One heating zone switches off.	- limited time of operation - covered or dirty sensor (sensors)	- again switch on the hotplate - uncover or clean the sensors

EMERGENCY PROCEDURE

PROBLEM	CAUSE	ACTION
7.Residual temperature indicator is not lighted although the hotplates are still hot	- power supply failure, the appliance has been disconnected from the mains	-the residual temperature indicator will work again after switching the control panel on and off.
8. Crack in the ceramic plate	Danger! Immediately disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre.	
9. If the fault still remains	Disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre. Important! You are the person responsible for proper condition and operation of the appliance in your household. If you call the Service for a fault which resulted from improper operation, you will be charged with the costs of the visit even during the period of warranty. We shall not be held liable for damages caused by a failure to observe this Manual.	

TECHNICAL DATA

Rated voltage	230V 1N~50 Hz	
Rated power	- hotplate : ∅ 145 mm	1200 W
	- hotplate : ∅ 180 mm	1800 W
Dimensions	520 x 300 x 48	
Weight	ca. 5 kg	

Complies with EN 60335-1 and EN 60335-2-6 European standards.

WARRANTY

Warranty

Warranty services according to the warranty card.
The producer shall not be held liable for any damages caused by improper operation of the product.

Please enter the type and factory number of the plate from the rating plate

Type..... **Factory number**.....

F

CHER CLIENT,

Par la lecture de la présente notice vous allez entrer facilement dans l'univers de la haute technologie au quel appartient la table de cuisson . Cette table, fruit du travail des ingénieurs et des techniciens des bureaux d'études, a été conçue selon les connaissances techniques les plus avancées, et développée à l'aide des outils les plus modernes. C'est aussi la réponse aux exigences du marché actuel qui attend des produits fiables, fonctionnels, faciles d'utilisation et design

Avant d'être emballée, chaque table de cuisson qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée au bien au point de vu de la sécurité que de la fonctionnalité.

Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement cette notice.
Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil

Conservez cette notice dans un endroit facile d'accès
Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.

Attention !
Lisez la notice avant la première utilisation de la table de cuisson.

La table de cuisson est conçue pour un usage culinaire uniquement, à l'exclusion de tout autre fin.

Le producteur se réserve le droit d'effectuer toutes modifications n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité.....24
Comment économiser de l'énergie.....25
Retrait d'exploitation.....26
Description du produit.....27
Installation.....28
Utilisation.....29
Avant la première mise en fonctionnement.....29
Récipients adaptés à la cuisson.....29
Bandeau de commandes.....30
Mettre sous tentions la table de cuisson.....30
Activer un foyer chauffant.....31
Réglage du niveau de puissance de chauffe.....31
Système de réduction automatique de puissance.....32
Mettre hors tension la table de cuisson.....32
Désactiver un foyer chauffant.....32
Fonction de verrouillage.....33
Verrouiller la table de cuisson.....33
Déverrouiller la table de cuisson.....33
Indicateur de la chaleur résiduelle.....33
Limitation du temps de fonctionnement.....34
Nettoyage et entretien de la table de cuisson.....35
Que faire en cas de panne ?.....37
Données techniques.....39
Garantie,.....39

CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation de la table de cuisson pour votre sécurité et pour éviter d'endommager l'appareil.
- Il faut s'assurer d'un bon fonctionnement du bandeau de commandes si la table de cuisson se trouve à proximité d'un poste (radio, téléviseur) ou tout autre émetteur.
- La table de cuisson ne doit pas être installée à proximité des appareils réfrigérants.
- Le meuble d'encastrement doit résister à une température de 100°C. Cela concerne le revêtement, les bords, les surfaces en matières plastiques, les colles et les vernis.
- La table de cuisson ne doit être utilisée qu'après son encastrement pour éviter un risque d'électrocution en touchant des éléments sous tension.
- Seuls des spécialistes agrées peuvent effectuer des réparations, il est dangereux de les confier à des personnes non agréées.
- Pour couper l'appareil du réseau électrique il faut enlever le fusible ou débrancher la prise de courant.
- Pendant l'utilisation de l'appareil les foyers peuvent devenir chauds. Eloignez impérativement les enfants car il y a un risque de brûlures.
- Les foyers chauffent très vite. Pour économiser de l'énergie activez le foyer chauffant une fois le récipient mis dessus.
- En cas de coupure de courant tous les réglages sont annulés. Au retour de l'alimentation, si les foyers sont toujours chauds, l'indicateur de chaleur résiduelle affichera la lettre « H ».
- L'indicateur de chaleur résiduelle indique que le foyer chauffant est encore chaud.
- S'il y a une prise de courant à proximité de foyer chauffant assurez vous que le câble de l'appareil ne touche pas les zones chaudes.
- Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile sans la surveiller car elle s'enflamme facilement. Risque d'incendie.
- Ne jamais utiliser de récipients plastiques ou de feuilles en aluminium car la haute température va les faire fondre ce qui peut endommager la table de cuisson.
- Evitez tout contact du foyer chaud avec du sucre, de l'acide citrique, du sel et etc. ainsi que du plastique. Dans le cas d'une salissure enlevez-la immédiatement à l'aide d'un grattoir sans débrancher la table de cuisson. Attention, risque de brûlures.
- Pour cuisiner n'utilisez que des récipients à fonds plat. Les dessous de casseroles et de poêles rugueux peuvent rayer la vitrocéramique.
- La table de cuisson vitrocéramique résiste aux chocs thermiques, elle n'est sensible ni au froid ni à la chaleur.
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant (risque de cassures ou de fissures).
- En cas d'endommagement de la vitrocéramique il y a risque d'électrocution. Mettez immédiatement l'appareil hors tension si vous constatez de cassures ou fissures.
- Suivez des consignes de nettoyage et d'entretien. Tout procédé inadéquat qui a provoqué des dommages de la table de cuisson ne sera pas couvert par la garantie.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- En cas d'endommagement du câble d'alimentation, son changement ne doit être effectué que par un professionnel qualifié, des techniciens du fabricant ou aux centres de service après-vente

COMMENT ECONOMISER DE L'ENERGIE

L'utilisation responsable de l'énergie vous permet non seulement de faire des économies, mais permet aussi de préserver l'environnement. Pour contribuer à l'économie de l'énergie électrique il faut :

Utilisez des récipients adéquats pour cuisiner.
Les casseroles et les poêles avec un fond plat et épais permettent d'économiser 1/3 d'énergie électrique. En cuisinant sans couvercle la consommation d'énergie électrique est quatre fois plus importante !

Utilisez des récipients dont le diamètre est suffisamment grand pour couvrir toute la surface du foyer chauffant (le diamètre du fond doit être au moins égal à la taille de la surface de chauffe).

Gardez les foyers chauffant et les dessous de casseroles toujours propres.
Les salissures perturbent le transfert de la chaleur. De vielles salissures sèches ne sont possibles à nettoyer qu'à l'aide de détergents très puissants qui polluent d'avantage l'environnement.

Evitez de soulever inutilement le couvercle durant la cuisson.

Evitez d'encastrer la table de cuisson à proximité directe de réfrigérateur et/ou de congélateur.
Cela vous permet d'éviter une importante augmentation de la consommation d'énergie électrique.

DEBALLAGE

L'emballage protège l'appareil des avaries de transport. Après avoir déballé votre table de cuisson veuillez éliminer les éléments d'emballage de façon à préserver l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil sont écologiques, entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole distinctif.

Attention ! Gardez hors de portée des enfants les éléments d'emballage tels que les sachets plastiques ou les morceaux de polystyrène.

ELIMINATION ET RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS USÉS

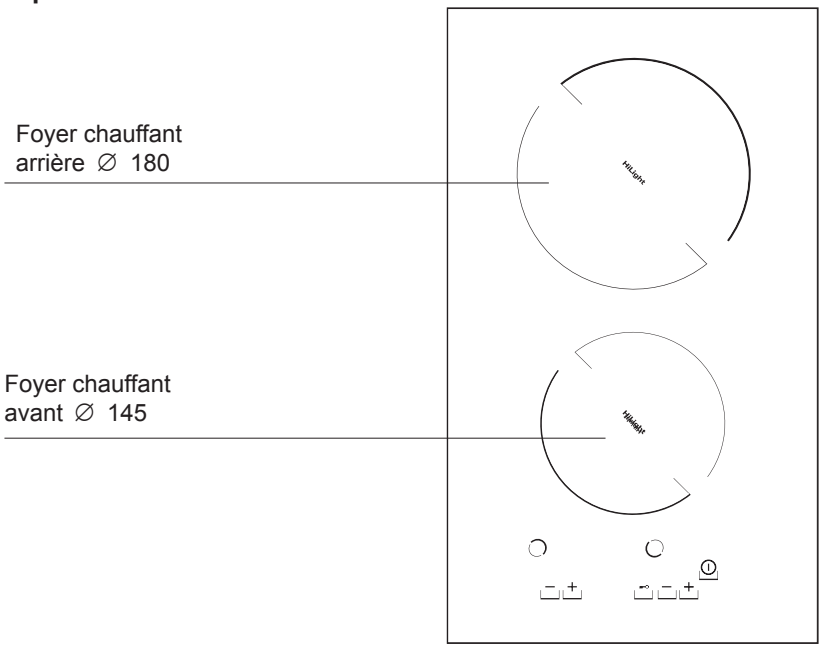
Après la période d'exploitation, il est défendu d'éliminer ce produit avec les déchets ménagers; il faut le rendre à un centre de collecte et de recyclage des équipements électriques et électroniques. Le symbole qui en informe se trouve sur le produit, dans les instructions d'emploi ou sur l'emballage.

Les matériaux utilisés dans cet appareil peuvent être réutilisés, conformément à la réglementation . Grâce à cette réutilisation, à l'emploi de matériaux ou grâce aux autres formes d'utilisation des équipements usés, vous fournissez un apport important dans la protection de notre milieu naturel.

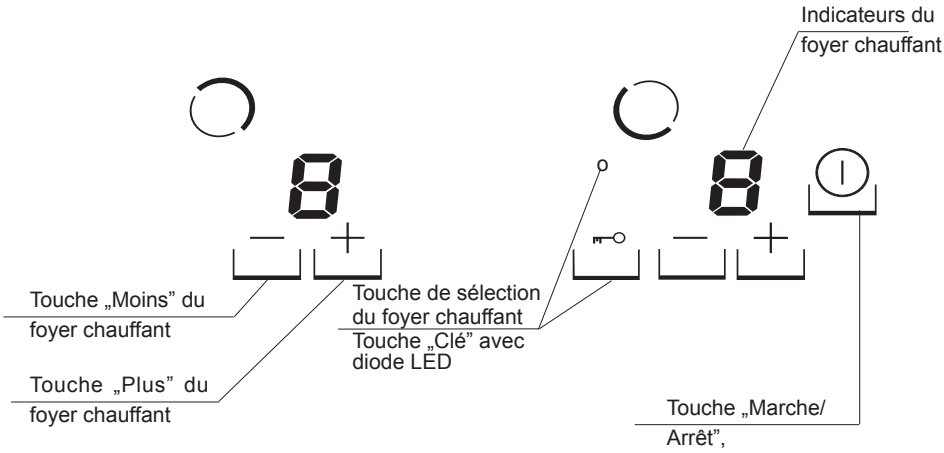
C'est l'administration de la commune ou un revendeur qui vous renseignera sur un centre de collecte spécialisé à éliminer des équipements usés.

DESCTRIPTION DU PRODUIT

Description de la table de cuisson PBP2VQ203F



Bandeau de commandes



INSTALLATION

Installation de la table de cuisson PBP2VQ203F

- Préparez une ouverture dans le plan de travail ou dans le meuble d'encastrement selon les dimensions indiquées par le dessin (Fig. A),
- Laissez au moins 80 mm d'espace libre sous l'appareil,
- Raccordez au réseau la table de cuisson équipée d'un câble d'alimentation d'une longueur de 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- Otez le papier de protection de la bande adhésive double face collée au bord de la table de cuisson,
- Nettoyez le plan de travail ou le meuble d'encastrement dans la zone de découpe, positionnez la table de cuisson dans l'ouverture et appuyez très fort pour bien coller les deux surfaces,
- Remplissez de préférence avec du silicone l'espace libre entre le plan de travail et la vitrocéramique (Fig. B).

Fig. A

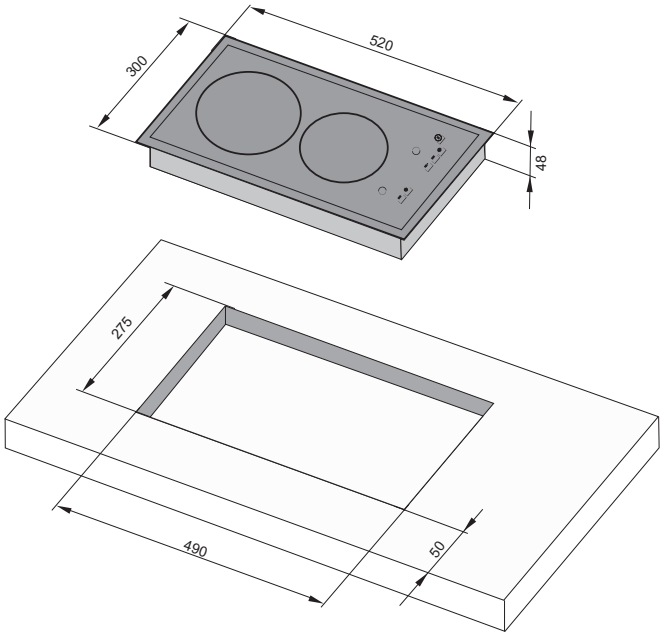
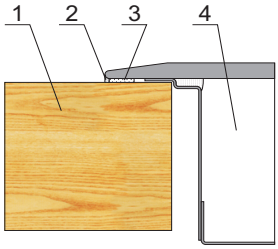


Fig. B



1 – plan de travail
2 – silicone
3 – bande adhésive double face
4 – plaque vitrocéramique

UTILISATION

Avant la première utilisation

- Nettoyez tout d'abord la plaque vitrocéramique. Il faut procéder comme pour toute surface en verre,
- Pendant la première utilisation vous pouvez sentir une odeur particulière qui est tout à fait passagère, mettez simplement la ventilation en marche ou ouvrez la fenêtre,
- Veuillez de respecter les consignes de sécurité en utilisant votre table de cuisson

La table de cuisson vitrocéramique est équipée de touches sensitives activées par le toucher des surfaces marquées avec un doigt.
Chaque commande est confirmée par un signal sonore.

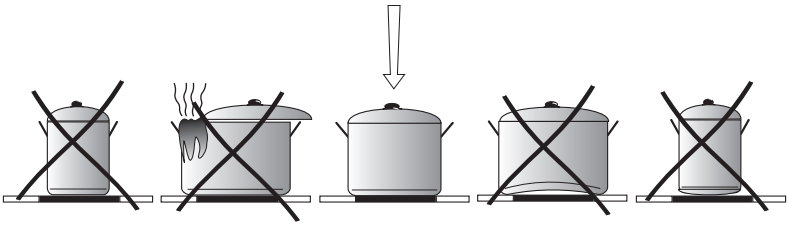
Il faut faire attention lors de la mise en marche/arrêt ainsi que lors du réglage du niveau de puissance de chauffe, d'appuyer toujours une seule touche sensitive à la fois. Dans le cas où plusieurs touches sensitives seraient appuyées simultanément (à l'exception de la désactivation du foyer chauffant ou de l'horloge), le système ignorera toutes les commandes. Si les touches sensitives restent appuyées trop longtemps, le système réagi par le déclanchement de l'alarme prévenant d'un dysfonctionnement.

Récipients adaptés à la cuisson

Pour cuisiner sur les plaques vitrocéramiques il faut des récipients spécialement conçus. Veuillez respecter les consignes de producteurs.
Les récipients à fond en aluminium et en cuivre peuvent laisser des traces métalliques sur la surface vitrocéramique très difficiles à enlever. Faites très attention en utilisant des récipients émaillés, si par hasard le contenu de récipient s'évapore cela peut causer des dommages irréversibles.
Veuillez respecter les consignes ci- dessous pour obtenir un rendement de cuisson optimal :

Fond de récipient :

Utilisez toujours des récipients à fond stable et parfaitement lisse. Le fond rugueux ou les bords aigus peuvent rayer la plaque vitrocéramique !



UTILISATION

Taille de récipient :

Utilisez des récipients dont le diamètre est suffisamment grand pour couvrir toute la surface du foyer chauffant (Le diamètre du fnd doit être au moins égal à la taille de la surface de chauffe).

Couvercle de récipient :

Utilisez un couvercle pour préserver la chaleur et diminuer le temps de cuisson donc économiser de l'énergie.

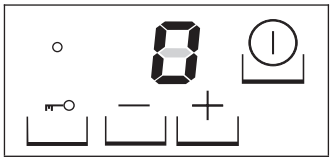
Bandeau de commandes

Le branchement au réseau électrique est confirmé par un court signal sonore, après cela vous pouvez mettre en fonctionnement l'appareil.

Attention !
Faites attention de ne pas poser d'objets sur la surface des touches sensitives (un dysfonctionnement peut être signalé), il faut que cette surface soie toujours propre.

Mise de la table de cuisson en circuit

Tant que la table de cuisson reste hors tension, tous les foyers chauffants sont désactivés et les voyants sont éteints. En appuyant la touche principale « marche/arrêt » ⏻ vous mettez la table sous tension, et tous les indicateurs des foyers chauffant affichent « 0 » pendant 10 secondes. Vous pouvez maintenant sélectionner le foyer chauffant et régler le niveau de puissance en utilisant les touches « + » et « - » (voir Réglage du niveau de puissance de chauffe).



Si pendant 10 secondes aucune touche sensitive n'est pas appuyée la table de cuisson se met hors fonctionnement. La table de cuisson ne peut pas être mise sous tension si le verrouillage est activé 🔒 (voir Déverrouillage de la table de cuisson).

UTILISATION

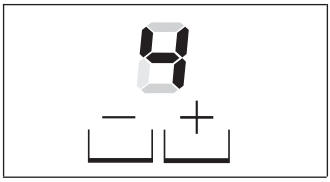
Activer un foyer chauffant

Vous pouvez activer un foyer chauffant quand la table de cuisson est mise sous tension. Pour activer un foyer chauffant il faut appuyer la touche « + » ou « - » du foyer choisi. Ensuite vous pouvez régler le niveau de puissance avec la touche sensitive « + » ou « - » (voir Réglage du niveau de puissance de chauffe).

Si pendant 10 secondes aucune touche sensitive n'est pas appuyée la table de cuisson se met hors fonctionnement. Le foyer chauffant est activé si le chiffre sur l'indicateur correspondent clignote, cela signifie que vous pouvez régler le niveau de puissance de chauffe.

Réglage du niveau de puissance de chauffe

Quand l'indicateur du foyer chauffant affichent « 0 » vous pouvez régler le niveau de puissance de chauffe en utilisant les touches sensitives « + » et « - ».
Si vous ne voulez pas utilisez de système de réduction automatique de puissance de chauffe, pour régler le niveau de puissance il faut commencer le réglage par la touche « - ». Ensuite vous pouvez librement augmenter (avec la touche « + ») ou diminuer (avec la touche « - ») le niveau de puissance de chauffe (L'indicateur du foyer chauffant affiche le niveau de puissance de chauffe « 4 » mais le point à côté n'est pas allumé).



Dan le cas d'utilisation du système de réduction automatique de puissance de chauffe, il faut commencer le réglage de puissance par la touche « + » (voir Système de réduction automatique de puissance de chauffe).

UTILISATION

Système de réduction automatique de puissance

Chaque foyer chauffant est équipé du système de réduction automatique de puissance de chauffe. Quand le système est activé, le foyer commence son fonctionnement au niveau de puissance maximale pour une durée déterminée puis la puissance est réduite automatiquement au niveau de puissance désiré pour la cuisson. Cette durée est calculée en fonction de la puissance désirée. Pour activer le système de réduction automatique de puissance de chauffe il faut appuyer la touche « + ». L'afficheur du foyer chauffant affichera le niveau de puissance de chauffe maximal « 9 » avec un point à côté. Il faut commencer à régler le niveau de puissance désiré pour la cuisson dans les 10 secondes en appuyant la touche « - » ce qui permet d'activer le système de réduction automatique de puissance. Le point à côté du niveau de puissance reste allumé tant que le système reste activé. Ensuite vous pouvez changer librement le niveau de puissance de cuisson (voir Réglage du niveau de puissance de chauffe).

L'étage de puissance de chauffe	Durée de cuisson
1	1
2	2,40
3	4,40
4	5,20
5	6,20
6	1
7	2,40
8	2,40
9	-

Si au bout de 10 secondes vous n'avez toujours pas commencé à régler le niveau de puissance de cuisson, le point sur l'indicateur à côté du chiffre « 9 » va s'éteindre, le système n'est pas activé.

Si vous ne voulez pas activer le système de réduction automatique de puissance de chauffe, il faut commencer à régler le niveau de puissance par la touche « - ».

Mettre hors tension la table de cuisson

Pour arrêter le fonctionnement de la table de cuisson il faut appuyer la touche principale « marche/arrêt » ⏻ . La table de cuisson est mise hors tension et l'indicateur du foyer chauffant affiche la lettre « H » - symbole de la chaleur résiduelle.

Désactiver un foyer chauffant

Pour désactiver un foyer chauffant il faut:
1 sélectionner le foyer chauffant avec la touche de sélection
2 appuyer en même temps les touches « + » (5) et « - » (4), ou avec la touche « - » (4) diminuer la puissance jusqu'à « 0 ».
L'indicateur du foyer chauffant affiche la lettre « H » - symbole de la chaleur résiduelle.

UTILISATION

Fonction de verrouillage

Cette fonction, commandée par la touche clé , sert à empêcher (par exemple des enfants) d'activer des foyers chauffant ou changer leur réglage. En verrouillant la table de cuisson quand tous les foyers sont désactivés vous empêchez sa mise en fonctionnement imprévue. Pour remettre la table de cuisson en fonctionnement il faut d'abord la déverrouiller.

En cas de coupure de courant et au retour de l'alimentation, le verrouillage est activé automatiquement.

Verrouillage de la table de cuisson

Pour verrouiller la table de cuisson il faut appuyer de manière continue la touche clé jusqu'à ce que la voyant s'allume. En appuyant la touche vous allez entendre un court signal sonore qui confirme la commande.

Déverrouillage de la table de cuisson

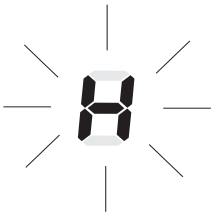
Pour déverrouiller la table de cuisson, appuyez de nouveau de manière continue la touche clé jusqu'à ce que le voyant s'éteigne. Un court signal sonore confirme la commande.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'utilisation, la surface du foyer chauffant désactivé met un peu de temps pour refroidir. L'indicateur de chaleur résiduelle prévient, en affichant la lettre « H », que le foyer est encore chaud.

Ne touchez pas ce foyer tant que la lettre « H » reste affichée car vous risquez des brûlures. Il ne faut pas non plus y poser des objets sensibles à la chaleur.

Il est possible de toucher le foyer quand le « H » s'éteint, mais il faut être conscient que le foyer n'est toujours pas à la température ambiante.



En cas de coupure de courant l'indicateur de chaleur résiduelle n'est pas alimenté donc le « H » ne s'affiche pas.

Important !
Suite à une coupure de courant ou un nouveau branchement, la table de cuisson va effectuer un autotest. L'indicateur de chaleur résiduelle affichera le « H » durant 45 à 60 minutes. En cas de coupure de courant le temps d'affichage sera long car il n'est pas calculé en fonction de la température du foyer chauffant mais en déterminant la durée de fonctionnement de celui-ci. Ce qui est pris en compte c'est : la plus haute température possible et le temps de refroidissement le plus long. Cela n'a aucune conséquence pour le fonctionnement ultérieur de l'appareil.

Limitation du temps de fonctionnement

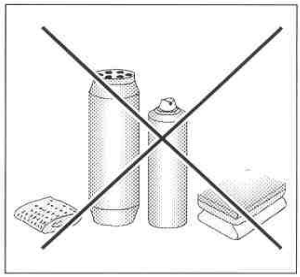
Pour augmenter la fiabilité de fonctionnement, chaque foyer de la table de cuisson a été équipé d'un limiteur du temps de fonctionnement. Le temps de fonctionnement maximal est fixé en fonction du dernier niveau de puissance de chauffe réglé. Si le niveau de puissance n'est pas changé au delà du temps fixé (voir le tableau), le foyer chauffant est automatiquement désactivé et l'indicateur de la chaleur résiduelle est activé.
Néanmoins, vous pouvez à tout moment activer et utiliser tous les foyers chauffant selon le mode d'emploi.

L'étage de puissance de chauffe	Durée de chauffe maximum (heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

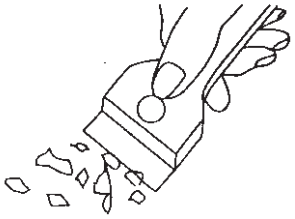
Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la table de cuisson permettent de prolonger la durée de son fonctionnement.

La vitrocéramique s'entretien de la même manière que les surfaces en verre. N'utilisez jamais de détergents agressifs, de crèmes récurant, d'éponges abrasives. N'utilisez pas non plus de nettoyeurs à vapeur.



Nettoyer l'appareil après chaque utilisation

- Pour nettoyer la vitrocéramique peu sale le mieux est d'utiliser un chiffon humide sans produit nettoyant. Le produit vaisselle peut provoquer l'apparition des taches bleuâtres qui sont très difficiles à enlever même en utilisant des produits spéciaux.
- Les salissures tenaces s'enlèvent avec un grattoir. Ensuite nettoyer la surface de la table à l'aide d'un chiffon humide.



Grattoir à vitrocéramique

Enlever les taches

- Les taches claires de teinte nacrée (résidus d'aluminium) peuvent être éliminées de la plaque vitrocéramique, une fois refroidie, à l'aide d'un produit spécial. Les résidus calcaires (p.ex. après débordement de l'eau) peuvent être éliminés avec du vinaigre ou avec du produit de nettoyage spécial.
- Ne jamais éteindre un foyer chauffant pour nettoyer du sucre, des plats contenant du sucre, des matériaux plastiques et du papier d'aluminium ! Par contre, il faut nettoyer immédiatement (pendant que le foyer fonctionne) les résidus à l'aide d'un grattoir. Après avoir éliminé les salissures vous pouvez éteindre la table de cuisson et nettoyer, une fois refroidie, à l'aide d'un produit de nettoyage spécial.

Grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique sont disponibles dans les magasins spécialisés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne jamais utiliser de produit de nettoyage sur la plaque chaude. Il est mieux de laissez sécher un peu le produit nettoyant et ensuite de l'enlever à l'aide d'un chiffon humide. Il faut enlever avec un torchon humide les résidus éventuels du produit de nettoyage avant une nouvelle mise en fonctionnement de la table de cuisson.

Dans le cas d'utilisation inadéquate de la surface vitrocéramiques les dommages résultant ne pourront pas être couverts par la garantie !

Attention !
Si la table de cuisson, mise en fonctionnement, ne réagie pas aux commandes par touches sensitives, il faut la mettre hors tension (touche principale) ou coupez le fusible correspondant et appeler le service après-vente.

Attention!
En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il faut mettre immédiatement l'appareil hors tension. Coupez le fusible et débranchez la prise. Appelez le service après-vente.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?

En cas de panne, il faut:

- mettre la table de cuisson hors fonctionnement,
- débrancher l'alimentation électrique,
- avertir le service après vente
- dans certains cas de dysfonctionnement de la table de cuisson vous pouvez vérifiez les instructions du tableau ci-dessous pour savoir s'il vous est possible d'y remédier par vous-mêmes.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
1. La table de cuisson ne fonctionne pas	- Coupure de courant	- Vérifiez le fusible de l'installation domestique, et si nécessaire, changez le
2. L'appareil ne réagit pas aux valeurs entrées	- Le bandeau de commandes n'a pas été mis en fonctionnement, - La touche sensitive n'a pas été appuyée suffisamment longtemps (moins d'une seconde), - Plusieurs touches ont été appuyées au même temps	- Mettez l'appareil en marche, - Appuyez les touches plus longtemps, - Appuyez toujours une seule touche à la fois (sauf pour désactiver le foyer chauffant)
3. L'appareil ne réagit pas et émet un court signal sonore	- Verrouillage (sécurité enfants) est activée	- Déverrouiller la table de cuisson
4. L'appareil ne réagit pas et émet un long signal sonore	- Utilisation incorrecte (l'erreur dans le choix des touches, ou les touches ont été appuyées de manière trop rapide), - les touches sales ou couvertes	- Mettez de nouveau la table de cuisson en marche, - Nettoyez ou découvrez les touches sensitives
5. L'appareil se met hors fonctionnement	- Aucune valeur n'était pas entrée pendant plus de 10 secondes- - Les touches sensitives sales ou couvertes	- Mettez la table de cuisson en fonctionnement et faites rentrer des valeurs immédiatement, - Nettoyez ou découvrez les touches sensitives
6. Un foyer chauffant se désactive	- La limitation du temps de chauffe est activée, - Les touches sensitives sales ou couvertes,	- Activez de nouveau le foyer chauffant, - Nettoyez ou découvrez les touches sensitives

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
7. L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas même si les foyers sont chauds	Coupure de courant, l'appareil n'est pas alimenté en électricité	L'indicateur de la chaleur résiduelle sera activé de nouveau après la prochaine désactivation de foyers chauffant
8. Fissure de la plaque vitrocéramique	Danger! Débranchez immédiatement l'appareil du réseau (coupez le fusible). Contactez le service technique le plus proche.	
9. Si la panne persiste	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique (coupez le fusible) Contactez le service technique le plus proche. Important ! Vous êtes responsable de l'état et de la bonne utilisation de l'appareil. Si à cause d'une mauvaise utilisation vous êtes obligé de faire venir un technicien du service après vente, une telle visite vous occasionnera des frais même en période de garantie. Nous ne pouvons pas être responsables des dommages résultant de la non observation des instructions de ce mode d'emploi.	

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	230V 1N ~ 50 Hz	
Puissance nominale	- foyer: ∅145 mm	1200 W
	- foyer : ∅180 mm	1800 W
Dimensions	520 x 300 x 48	
Poids	5 kg environ	

GARANTIE,

Garantie

Prestations selon la carte de garantie. La responsabilité du producteur ne pourra être engagée en cas d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Inscrivez ici type et numéro de série de votre table de cuisson que vous allez trouver sur la plaque signalétique

Type de le table …… N° de série……

NL

GEACHTE KLANT,

Door deze gebruikershandleiding te lezen wordt u een bewuste gebruiker van deze hoogtechnologisch kookplaat van Amica.
De kookplaat van Amica is het resultaat van het werk van de ingenieurs en technici van het constructie- en onderzoeksbureau van Amica. Ze werd ontworpen op basis van de allerlaatste technische kennis en geproduceerd met behulp van moderne elektronische instrumenten.
Deze kookplaat van Amica voldoet aan de behoeften van de markt: ze garandeert niet alleen een probleemloze werking, maar ook functionaliteit, eenvoudige bediening en een modern design.

Voor de kookplaat ingepakt werd en de fabriek verliet, werd ze bij de controleposten zorgvuldig gecontroleerd op het vlak van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u grondig deze gebruikershandleiding door te lezen. De instructies in de handleiding helpen u om verkeerd gebruik te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding en zorg dat ze altijd binnen handbereik is.
Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding zorgvuldig nageleefd worden.

Opgelet!
Het toestel mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding volledig doorgelezen en begrepen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Het gebruik van het toestel voor andere doeleinden (bv. de verwarming van ruimtes) is in tegenstrijd met zijn bestemming en kan gevaar veroorzaken.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

INHOUDSTAFEL

Basisinformatie....42
Veiligheidsinstructies....44
Energiebesparing....45
Uitpakken....46
Recyclage van gebruikte toestellen 46
Beschrijving van het toestel....47
Installatie....48
Bediening....49
Voor u de kookplaat voor de eerste maal aanschakelt....49
Aangepaste kookpotten....49
Bedieningspaneel....50
Aanschakelen van de kookplaat....50
Aanschakelen van een kookveld....51
Instelling van het verwarmingsvermogen....51
Systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen....52
Uitschakelen van de volledige kookplaat....52
Uitschakelen van één kookveld....52
Blokkadefunctie....53
Blokkering van de kookplaat....53
Deblokkering van de kookplaat....53
Restwarmte-indicator....53
Beperking van de werkingsduur....54
Reiniging en onderhoud....55
Handelswijze bij probleemsituaties....57
Technische gegevens....59
Garantie....59

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Vooraleer u de keramische kookplaat in gebruik neemt, dient u de gebruikershandleiding door te lezen. Op die manier garandeert u uw eigen veiligheid en voorkomt u beschadiging van de plaat.
- Als de keramische plaat gebruikt wordt in de directe nabijheid van een radio, televisie of een ander toestel dat straling uitzendt, moet u controleren of het bedieningspaneel van de keramische plaat correct werkt.
- Het is verboden de plaat in de nabijheid van koeltoestellen te installeren.
- De meubels waarin de plaat ingebouwd wordt, moeten bestand zijn tegen een temperatuur tot 100ºC. Dit geldt voor de bekleding, randen, oppervlakken uit kunststof, lijmen en lakken.
- De plaat mag enkel gebruikt worden als ze ingebouwd is. Op die manier vermijdt u aanraking met de delen die onder stroom staan.
- Elektrische toestellen mogen enkel door specialisten hersteld worden. Onvakkundige herstelling kan de gebruiker ernstig in gevaar brengen.
- Het toestel wordt pas van het elektriciteitsnet ontkoppeld, als de zekering uitgeschakeld is of als de stekker uit het stopcontact getrokken is.
- De stekker van de aansluitingskabel moet bereikbaar zijn nadat de kookplaat geïnstalleerd is.
- Laat kinderen niet bij de kookplaat komen terwijl ze gebruikt wordt. Kinderen kunnen immers potten of pannen met hete gerechten van de kookplaat trekken en zich verbranden.
- Mindervaliden en kinderen mogen het toestel enkel onder toezicht gebruiken.
- De kookvelden warmen snel op nadat ze aangeschakeld werden. Daarom mag u za pas aanschakelen nadat u er kookpotten op geplaatst hebt. Op die manier vermijdt u overbodig energieverbruik.
- De in het elektronische systeem in gebouwde restwarmte-indicator geeft aan of de plaat aangeschakeld is, en of ze nog heet is.
- Bij stroompanne worden alle instellingen van de plaat, die voor de stroompanne ingevoerd werden, gereset. Indien de kookvelden nog heet waren verschijnt het teken van de restwarmte-indicator „H” op de display van het bedieningspaneel wanneer de stroom terugkeert.
- Als het stopcontact in de buurt van een kookveld ligt, moet u opletten dat de kabel van de kookplaat niet in aanraking komt met verhitte plaatsen.
- Laat de kookplaat niet achter zonder toezicht wanneer u oliën en vetten gebruikt. Dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik geen kookpotten uit kunststof of aluminiumfolie. Ze smelten bij hoge temperaturen en kunnen de keramische plaat beschadigen.
- Suiker, citroenzuur, zout, enz. in vaste of vloeibare toestand en kunststoffen mogen niet in aanraking komen met een verwarmd kookveld.
- Als er per ongeluk suiker of kunststof op de hete plaat terechtkomt, mag u in geen geval de plaat uitschakelen. Schraap de suiker of de kunststof af met een scherpe schraper. Bescherm u handen tegen verbranden.
- Gebruik op de kookplaat enkel potten en pannen met een platte bodem, die geen scherpe randen of uitsteeksels hebben. Anders kunnen er onherstelbare krassen op de plaat ontstaan.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Het verwarmingsoppervlak van de keramische plaats is bestand tegen thermische schokken. Ze is niet gevoelig voor koude of warmte.
- Laat geen voorwerpen op de plaat vallen. Puntinslagen bv. door een potje met kruiden, kunnen in het slechtste geval voor barsten of splintering van de keramische plaat zorgen.
- Kokende gerechten kunnen via de beschadigde plaatsen in aanraking komen met de delen van de kookplaat, die onder stroom staan.
- Indien het oppervlak gebarsten is, moet u de stroom uitschakelen om elektrocutie te vermijden.
- Als het toestel uitgerust is met halogeenkookvelden, kan het kijken naar de velden schadelijk zijn.
- Houd u steeds aan de instructies voor onderhoud en reiniging van de keramische plaat. Indien u de plaat verkeerd behandelt, verliest u het recht op garantie.
- **Opgelet!** Als de onlosmaakbare voedingskabel beschadigd raakt, moet hij om gevaarlijke situaties te vermijden bij de producent, bij een gespecialiseerde hersteldienst of door een gekwalificeerd persoon vervangen worden.

ENERGIEBESPARING

Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken, bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar draagt u ook bewust bij aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op volgende manier:

- **Gebruik van goede kookpotten en pannen.**
  Potten met een vlakke en dikke bodem laten toe om tot 1/3 te besparen op elektriciteit. Gebruik ook een deksel, want anders stijgt het energieverbruik zelfs tot vier maal.

- **Kies kookpotten en pannen die op het kookveld passen.**
  De kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan het kookveld.

- **Zorg ervoor dat de kookvelden en debodem van de potten proper zijn.**
  Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.

- **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**

- **Bouw de plaat niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**
  Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN

Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recycleren op milieuvriendelijke wijze.
Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten bereik van kinderen gehouden worden.

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN

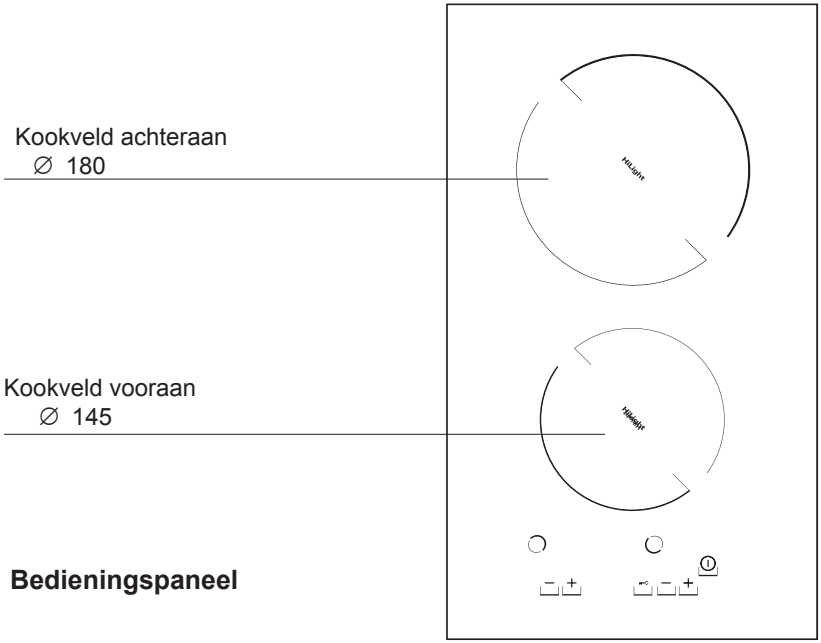
Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewoon huisvuil geplaatst worden, maar moet het afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel zijn geschikt voor hergebruik volgens hun bestemming. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

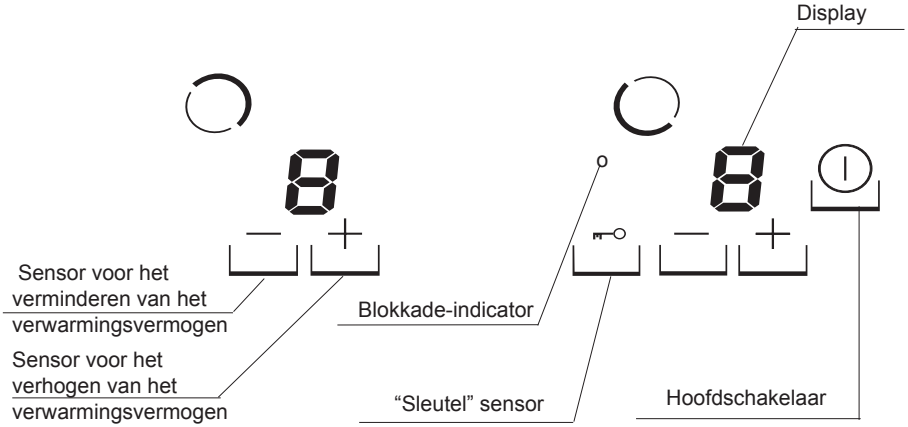
Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

Beschrijving van de kookplaat PBP2VQ203F



Bedieningspaneel



INSTALLATIE

Installatie van de plaat PBP2VQ203F

- bereid de plaats (opening) in het blad van het meubel voor volgens de afmetingen die op de montagetekening aangeduid zijn (Fig. A).
- laat ten minste 80 mm tussen de onderkant van de meubelombouw van de plaat en het schap.
- schakel de plaat aan met de aansluitingskabel met een lengte van ~ 1,5 m met een stekker met aardingspen.
- verwijder het beschermpapier van de tweezijdige kleefband, die met één kant aan de rand van de plaat gekleefd is.
- verwijder alle stof van het blad, plaats de plaat in de opening en druk ze stevig aan tegen het blad.
- vul de gleuf tussen het blad en de glasplaat, bij voorkeur met silicone (Fig. B)

Fig. A

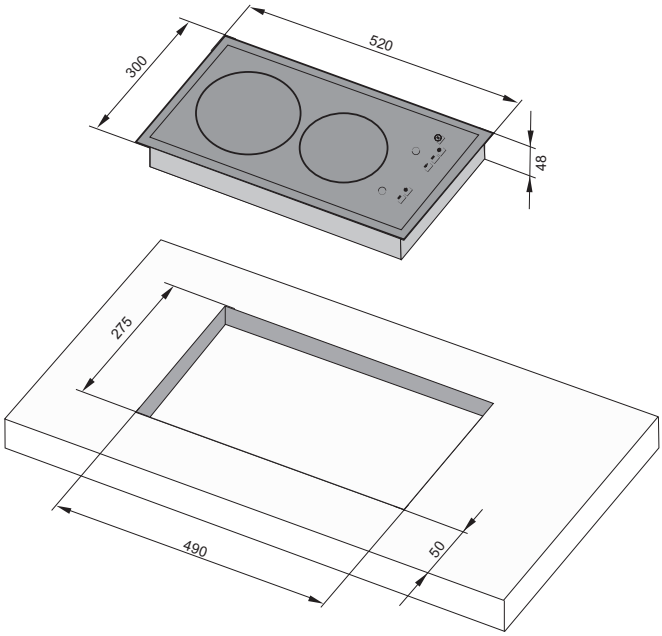
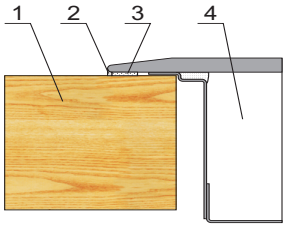


Fig. B



1 – blad
2 – silicone
3 – tweezijdige kleefband
4 – keramische plaat

BEDIENING

Voor u de kookplaat voor de eerste maal aanschakelt

- reinig de keramische plaat eerst grondig. behandel de keramische plaat als een glasplaat,
- als u de plaat voor de eerste maal aanschakelt kunnen er tijdelijk geuren vrijkomen. Daarom moet u de ventilatie in de ruimte aanschakelen of het raam openen,
- leef bij de bediening van de kookplaat de veiligheidsinstructies na.

De keramische kookplaat is uitgerust met sensors die bediend kunnen worden door met de vinger de aangeduide oppervlakken aan te raken.
Elke bijsturing van een sensor wordt bevestigd met een geluidssignaal.

Let erop, dat u bij het aan- en uitschakelen en het instellen van het verwarmingsvermogen slecht één sensor tegelijk indrukt. Wanneer u meerdere sensors tegelijk indrukt (met uitzondering van het uitschakelen van een kookveld of de klok), negeert het systeem de ingevoerde besturingssignalen, en bij het langdurig indrukken van meerdere sensors weerklinkt het defectsignaal.

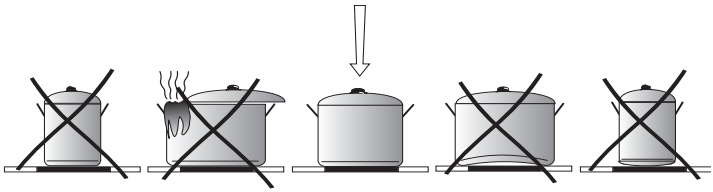
Aangepaste kookpotten

Er bestaan speciaal ontworpen potten voor koken en braden op keramische kookplaten. Leef daarom de instructies van hun producten na.

Kookpotten met een aluminium of koperen bodem kunnen een metalen verkleuring achterlaten, die moeilijk te verwijderen is. Wees bijzonder voorzichtig met geëmailleerde kookpotten, die bij het per ongeluk uitkoken van de inhoud onherstelbare schade kunnen veroorzaken. Om een optimaal energieverbruik en optimale kooktijden te bereiken, en om te voorkomen dat kokende gerechten op de kookplaat aanbranden, moet u volgende richtlijnen naleven.

Bodem van de pot:

Potten en pannen voor koken/braden moeten een stabiele, vlakke bodem hebben. Een bodem met scherpe randen, uitsteeksels en verkoolde etensresten kunnen de keramische plaat krassen en een schurende werking hebben!



BEDIENING

Grootte van de pot:

De diameter van de potten en pannen moet zo goed mogelijk overeenstemmen met de diameter van het kookveld.

Deksel van de pot:

Een deksel op de pot voorkomt warmteverlies, verkort daardoor de verwarmingstijd en vermindert zo het energieverbruik.

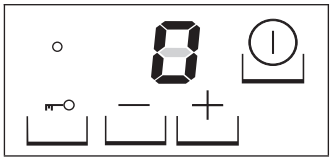
Bedieningspaneel

Als de kookplaat op het elektriciteitsnet aangesloten is, moet er een kort geluidssignaal weerklinken, waarna u de kookplaat kunt opstarten.

Opgelet!
Plaats geen voorwerpen op de oppervlakken van de sensors (hierdoor kan een defectsignaal gegenereerd worden). Deze oppervlakken moeten steeds rein gehouden worden.

Aanschakelen van de kookplaat

Als de kookplaat uitgeschakeld is, zijn alle kookvelden uitgeschakeld en branden de indicatoren niet.
Door op de hoofdsensor ⏻ te drukken schakelt u de plaat aan. Op alle indicatoren verschijnt voor 10 seconden “0”. U kunt nu het gewenste verwarmingsvermogen instellen met behulp van de sensor (+) en de sensor (-) (zie Instelling van het verwarmingsvermogen).



Als er gedurende 10 seconden geen enkele sensor bijgestuurd wordt, dan schakelt de kookplaat zichzelf uit.
Als de kinderblokkade 🔒 actief is, kan de kookplaat niet aangeschakeld worden (zie Deblokkeren van de kookplaat).

BEDIENING

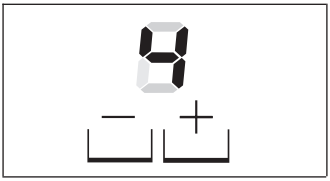
Aanschakelen van een kookveld

Als de kookplaat aangeschakeld is (als er ten minste één kookveld aangeschakeld is), kan u een volgend kookveld aanschakelen door op de gepaste sensor (+) of (-) te drukken.
U kunt nu het gewenste verwarmingsvermogen instellen met behulp van de sensor (+) en de sensor (-) (zie **Instelling van het verwarmingsvermogen**).

Als er gedurende 10 seconden na het aanschakelen van de plaat geen enkele sensor bijgestuurd wordt, dan schakelt het kookveld zichzelf uit.
Het kookveld is actief, als het cijfer op de indicator knippert. Dit betekent, dat het verwarmingsvermogen van het kookveld ingesteld kan worden.

Instelling van het verwarmingsvermogen

Als de display „**0**" aangeeft, kan het verwarmingsvermogen ingesteld worden met behulp van de sensor (+) of de sensor (-).
Als u niet wil, dat het systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen in werking treedt, begint u de keuze van het verwarmingsvermogen met de sensor (-) (het verwarmingsvermogen „**4**" wordt aangegeven, het decimaalpunt brandt niet).
Daarna kan u geleidelijk aan het verwarmingsvermogen verminderen met de sensor (-), of het verwarmingsvermogen verhogen met de sensor (+).



Als u wil koken met gebruik van het systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen, dan begint u de keuze van het verwarmingsvermogen met de sensor (+). (zie **Systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen**).

BEDIENING

Systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen

Elk kookveld is uitgerust met een systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen. Als dit systeem geactiveerd wordt, dan wordt het kookveld voor een duur die afhangt van het gekozen verwarmingsvermogen, aangeschakeld op volle vermogen. Daarna wordt het automatisch overgeschakeld naar het gekozen verwarmingsvermogen.

Om de automatische vermindering van het verwarmingsvermogen te activeren, moet u op sensor (+) drukken. Dan wordt het verwarmingsvermogen „9" met het decimaalpunt weergegeven.

Als u binnen 10 seconden de instelling van het verwarmingsvermogen begint door op de sensor (-) te drukken, dan wordt het systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen geactiveerd, en brandt het decimaalpunt zo lang de functie actief is.

Nu kan u op elk moment de instelling van het verwarmingsvermogen veranderen op de manier die opgegeven is in het "**Instelling van het verwarmingsvermogen**".

Verwarmings-vermogen	Snelle kooktijd (min.)
1	1
2	2,40
3	4,40
4	5,20
5	6,20
6	1
7	2,40
8	2,40
9	-

Als u de instelling van het verwarmingsvermogen pas na 10 seconden begint, dan gaat het punt bij cijfer "9" uit en is het systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen niet actief.

Als u niet wilt, dat het systeem voor automatische vermindering van het verwarmingsvermogen geactiveerd wordt, kunt u best de keuze van het verwarmingsvermogen beginnen met de sensor (-).

Uitschakelen van de volledige kookplaat

De kookplaat werkt als er ten minste één kookveld aangeschakeld is. Door op de hoofdsensor (I) te drukken schakelt u de volledige kookplaat uit, en verschijnt de letter „H", het symbool voor restwarmte, op de display van het kookveld (indien de kookvelden nog heet waren).

Uitschakelen van één kookveld

Eén enkel kookveld kan op volgende manier uitgeschakeld worden:

1. Kies het gewenste kookveld met de sensor voor de keuze van het kookveld.
2. Druk daarna tegelijkertijd op de sensor (+) en de sensor (-) of verminder met de sensor (-) de instelling tot „0".

Op de display verschijnt de letter „H", het symbool voor restwarmte (indien de kookvelden nog heet waren).

BEDIENING

Blokkadefunctie

De blokkadefunctie, die aangeschakeld wordt met de sleutelsensor , dient om een aangeschakeld kookveld te beschermen tegen ongewenste wijziging van de instellingen door kinderen, huisdieren, enz. Als u de kookplaat blokkeert op het moment dat alle kookvelden uitgeschakeld zijn, dan is de kookplaat beschermd tegen ongewenst aanschakelen, en kan ze alleen maar aangeschakeld worden na deblokkering.

Bij stroompanne wordt de blokkade automatisch geactiveerd.

Blokkeren van het bedieningspaneel

Om de kookplaat te blokkeren moet u de blokkadesensor aanraken totdat de blokkade-indicator begint te branden.
Op het moment dat u het aanraken begint en stopt, weerklinkt er een kort geluidssignaal.

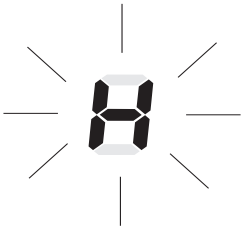
Deblokkeren van het bedieningspaneel

Om de kookplaat te deblokkeren moet u de blokkadesensor aanraken totdat de blokkade--indicator uitgaat. Op het moment dat u het aanraken van de sensor stopt, weerklinkt er een kort geluidssignaal.

Restwarmte-indicator

Op het moment dat er een heet kookveld uitgeschakeld wordt, verschijnt de letter “H” op het bedieningspaneel op de plaats van de indicator voor het verwarmingsvermogen als signaal dat het “kookveld heet” is.

U mag het kookveld dan niet aanraken, omdat u zich zou kunnen verbranden, en u mag er ook geen voorwerpen op plaatsen die warmtegevoelig zijn!



Als de indicator uitgaat, kunt u het kookveld aanraken, maar u moet er rekening mee houden dat het nog niet afgekoeld is tot kamertemperatuur.

Tijdens een stroompanne verdwijnt de restwarmte-indicator „H”. Ondanks dit feit kunnen de kookplaten nog steeds heet zijn!
Belangrijk!
Als de kookplaat opnieuw aangeschakeld wordt of na een stroompanne opnieuw opgestart wordt, wordt er een korte „zelftest” uitgevoerd, waarna de restwarmte-indicator „H” weer gaat branden. De letter “H” verschijnt voor ongeveer 45 tot 60 minuten op de restwarmte--indicator. De aanduiding van de restwarmte steunt niet op een meting van de temperatuur, maar op een berekening van de werkduur van de kookvelden. Na een stroompanne wordt de hoogst mogelijke temperatuur en de langst mogelijke afkoeltijd aangenomen, vandaar de lange aanduiding van de restwarmte.
Dit heeft geen belang voor de verdere werking.

Beperking van de werkduur

Om het probleemloos functioneren van de kookplaat te verbeteren, is de plaat uitgerust met een begrenzer voor de werkduur van elk van de kookvelden. De maximale werkduur wordt bepaald op basis van het laatst gekozen verwarmingsvermogen. Als u het verwarmingsvermogen lange tijd niet verandert (zie tabel), dan zal het ingestelde kookveld automatisch uitgeschakeld worden en zal de restwarmte-indicator “H” geactiveerd worden. U kunt echter op elk moment de verschillende kookvelden weer aanschakelen en bedienen volgens de gebruikershandleiding.

Verwarmings-vermogen	Maximale werkduur in uren
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

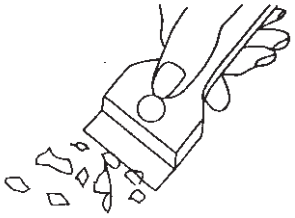
REINIGING EN ONDERHOUD

De zorg waarmee de gebruiker de kookplaat reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op haar levensduur en probleemloze werking.

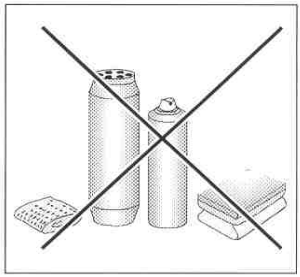
Bij het reinigen van de keramiek moeten dezelfde regels toegepast worden als voor het reinigen van glazen oppervlakken. Er mogen nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen, schuurzand of schuursponzen met een ruw oppervlak gebruikt worden.
Er mogen ook geen reinigingstoestellen met damp gebruikt worden.

Reiniging na elk gebruik

- **Licht, niet aangebrand vuil** moet met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel verwijderd worden. Bij gebruik van een afwasmiddel kunnen er blauwachtige verkleuringen ontstaan. Hardnekkig vlekken laten zich niet altijd verwijderen bij de eerste reiniging, zelfs niet bij gebruik van een speciaal reinigingsmiddel.
- **Sterk aangekoekt vuil moet met een schraper verwijderd worden. Daarna moet het kookvlak met een vochtige doek gereinigd worden.**



Schraper om de kookplaat te reinigen



Verwijderen van vlekken

- **Heldere vlekken met een parelkleur (aluminiumresten)** kunnen met behulp van een speciaal reinigingsmiddel van de afgekoelde plaat verwijderd worden. Kalkresten (bv. na overkoken van water) kunnen met azijn of een speciaal reinigingsmiddel verwijderd worden.
- Bij het verwijderen van suiker, gerechten met een hoog suikergehalte, kunststoffen of aluminiumfolie mag het kookveld niet uitgeschakeld worden! De resten moeten onmiddellijk (in hete toestand) met een scherpe schraper van het hete kookveld geschraapt worden. Na het verwijderen van het vuil mag de plaat uitgeschakeld worden en de afgekoelde plaat kan met een speciaal reinigingsmiddel verder gereinigd worden.

U kunt speciale reinigingsmiddelen kopen in supermarkten, gespecialiseerde winkels voor elektrotechniek, bij kruidenierszaken, in voedingswinkels en in winkels met keukenuitrusting. Scherpe schrapers kunt u vinden in doe-het-zelfzaken en in winkels met bouw- en verfmaterialen.

Breng nooit reinigingsmiddel op een hete kookplaat aan. Laat de reinigingsmiddelen best wat opdrogen en verwijder ze daarna pas met een natte doek. Eventuele achtergebleven restjes van het reinigingsmiddel kunt u met een vochtige doek verwijderen vooraleer u de plaat opnieuw aanschakelt. Als u de reinigingsmiddelen niet verwijdert, kunnen ze bijtend werken.

Als het keramische oppervlak van de kookplaat verkeerd behandeld wordt, neemt de producent geen verantwoordelijkheid op zich op basis van de garantie!

Opgelet!
Als de besturing om één of andere reden niet werkt als de plaat al aangeschakeld is, moet u de hoofdschakelaar of de zekering uitschakelen en de onderhoudsdienst contacteren

Opgelet!
Als er barsten of breuken in de keramische plaat ontstaan, moet de kookplaat onmiddellijk uitgeschakeld worden en van het elektriciteitsnet ontkoppeld worden. Hiervoor moet de zekering uitgeschakeld worden of moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden. Daarna moet u de onderhoudsdienst contacteren.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij elke probleemsituatie moet u:

- de werkende onderdelen van de plaat uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf op lossen met behulp van de aanwijzingen in de onderstaande tabel. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel, vooraleer u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1.Het toestel werkt niet	- stroompanne	- controleer de zekering in de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
2. Het toestel reageert niet op de ingevoerde waarden	- het bedieningspaneel is niet aangeschakeld - de knop werd niet lang genoeg ingedrukt (minder dan een seconde) - er werden meerdere knoppen tegelijk ingedrukt	- schakel het paneel aan - druk de knoppen iets langer in - druk slechts één knop tegelijk in (geldt niet bij het uitschakelen van een kookveld)
3.Het toestel reageert niet en geeft een kort geluidssignaal	- de kinderbeveiliging (blokkade) is aangeschakeld	- schakel de kinderbeveiliging (blokkade) uit
4.Het toestel reageert niet en geeft een lang geluidssignaal	- verkeerde bediening (verkeerde sensors ingedrukt of te snel ingedrukt) - de sensor(s) is (zijn) bedekt of vuil	- schakel de plaat opnieuw aan - maak de sensors vrij of reinig ze
5.Het toestel schakelt zichzelf uit	- na het aanschakelen werd er gedurende meer dan 10 s. geen enkele waarde ingevoerd - de sensor(s) is (zijn) bedekt of vuil	- schakel het bedieningspaneel opnieuw aan en voer onmiddellijk de gegevens in - maak de sensors vrij of reinig ze
6.Eén van de kookvelden schakelt zichzelf uit	- beperking van de werkduur - de sensor(s) is (zijn) bedekt of vuil	- schakel het kookveld opnieuw aan - maak de sensors vrij of reinig ze

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
7.De restwarmte-indicator brandt niet, hoewel het kookveld nog warm is	- stroompanne, het toestel werd van het elektriciteitsnet ontkoppeld	- de restwarmte-indicator gaat pas opnieuw werken bij de volgende aanschakeling en uitschakeling van het bedieningspaneel
8. Barst in de keramische kookplaat	Gevaar! Ontkoppel de keramische kookplaat onmiddellijk van het elektriciteitsnet (zekering). Contacteer de dichtstbijzijnde onderhoudsdienst.	
9.Als het defect nog steeds niet verholpen is	Ontkoppel de keramische kookplaat van het elektriciteitsnet (zekering!). Contacteer de dichtstbijzijnde onderhoudsdienst. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de correcte staat van het toestel en voor het gepaste gebruik van het toestel in uw huishouden. Indien u de onderhoudsdienst oproept als gevolg van een bedieningsfout, dan zal u ook binnen de garantieperiode met de kosten belast worden. De producent is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat door het niet naleven van deze gebruikershandleiding.	

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V 1N~50 Hz	
Nominaal vermogen	- kookveld : ∅ 145 mm	1200 W
	- kookveld : ∅ 180 mm	1800 W
Afmetingen	520 x 300 x 48	
Gewicht	ca. 5 kg	

Voldoet aan de vereisten van de normen EN 60335-1; EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

GARANTIE,

Garantie

Bediening in het kader van de garantie volgens de garantiekaart.
- De producent is niet verantwoordelijk voor beschadigingen die ontstaan als gevolg van verkeerde behandeling van het product.

Gelieve het type en fabrieksnummer van de plaat, die op het typeplaatje aangegeven zijn, in te vullen

Type…… ***Fabrieksnr***……